

PROGRAMA Y PLANIFICACIÓN DE CURSO
Segundo Semestre Académico 2023

I. Actividad Curricular y Carga Horaria

Nombre del curso			
Nutrición			
Escuela	Carrera (s)	Código	
Escuela de Salud	Enfermería	ENF2402	
Semestre	Tipo de actividad curricular		
4	Obligatoria		
Prerrequisitos		Correquisitos	
Biología y Genética, Biofísica y Fisiología		No tiene	
Créditos SCT	Total horas semestrales	Horas Directas semestrales	Horas Indirectas semestrales
3	90 hrs	54 hrs	36 hrs
Ámbito			
Ciencias Básicas			
Competencias a las que tributa el curso		Subcompetencias	
<p>1.Competencia Ciencias Básicas 1.1 Aplica saberes fundamentales de las ciencias, particularmente biológicas, psicológicas y sociales; para comprender integralmente los fenómenos relacionados con el ciclo de la vida de las personas en contextos de salud-enfermedad, utilizando un razonamiento científico y crítico.</p>		<p>Sub-Competencias en Ciencias básicas 1.1.3. Explica las alteraciones biológicas, fisiológicas, psicológicas y sociológicas que contribuyen a la presencia de patologías, discapacidades y disfunciones. 1.1.5. Utiliza fuentes de información válidas, manejando las bases de datos de importancia en biomedicina, psicología y socioantropología que permitan tener acceso e incorporar información científica actualizada. 1.1.6. Distingue la información relevante para su disciplina y/o profesión, en el contexto de los avances del conocimiento provistos por las nuevas tecnologías y descubrimientos.</p>	

<p>2. Competencia Humanidades</p> <p>2.1 Actúa en coherencia con los valores y principios éticos que fundamentan el ejercicio de su profesión, para la protección de la calidad de vida y salud de las personas, familias y comunidades, considerando un enfoque de derecho y bases epistemológicas.</p>	<p>Sub-Competencias en Humanidades</p> <p>2.1.3. Analiza la aplicación de los valores y principios éticos profesionales que orientan su quehacer, en contextos de salud.</p>
<p>3. Competencia Genérica</p> <p>3.1 Utiliza habilidades comunicacionales que facilitan la interacción con las personas, familias, comunidades y equipos de trabajo, aumentando la efectividad de su trabajo, y evitando o resolviendo conflictos.</p> <p>3.2 Mantiene una actitud de permanente autoconocimiento, autocuidado, autocrítica y perfeccionamiento en su quehacer profesional con la finalidad de mejorar su desempeño y logros en relación a la salud de las personas.</p>	<p>Sub-Competencias Genéricas</p> <p>3.1.4. Actúa asertivamente en las diversas situaciones que enfrenta durante su desempeño</p> <p>3.1.5. Construye documentos escritos, utilizando redacción clara y lenguaje coherente.</p> <p>3.2.1. Reflexiona en torno a sus acciones y las consecuencias de las mismas en su desempeño profesional.</p>
<p>4. Competencia Profesional</p> <p>4.1 Evidencia conocimientos, habilidades y actitudes profesionales para asumir las responsabilidades que le competen respecto de la salud de las personas, familias y comunidades, considerando sus dimensiones biológicas, psicológicas, sociales, culturales y espirituales.</p> <p>4.2 Gestiona cuidados humanizados y de calidad para personas, familias y comunidades, en base a un juicio de enfermería reflexivo, fundamentado en saberes disciplinares y en las evidencias disponibles.</p>	<p>Sub-Competencias Profesionales</p> <p>4.1.1 Toma decisiones suficientemente fundamentadas en conocimientos de las áreas biológicas, psicológicas, sociales y espirituales, al gestionar cuidados de personas, familias y comunidades.</p> <p>4.2.1 Desarrolla un pensamiento reflexivo, que le permite aprender de sus experiencias y tomar decisiones acertadas frente a situaciones vinculadas al ejercicio profesional de enfermería.</p>
<p>Propósito general del curso</p>	
<p>El curso de Nutrición para la carrera de Enfermería pretende entregar a los estudiantes las herramientas necesarias para conocer y comprender los principales problemas nutricionales a nivel país y con ellos las políticas y programas que se han planteado para su solución. Se pretende que el estudiante conozca e integre conceptos fundamentales sobre los requerimientos nutricionales y los parámetros utilizados en la evaluación del estado nutricional de una persona en el tiempo y según las etapas de su curso de vida y sexo. Además, conozca conceptos básicos de alimentación, cantidades y variedades para realizar consejería general sobre alimentación.</p> <p>El curso contempla clases expositivas y con dinámica de participación a través de la comprobación de la adjudicación del conocimiento esperado. Además, se realizarán sesiones de talleres en que se discutirán, profundizará y retroalimentarán los conceptos a través de su revisión.</p>	

Resultados de Aprendizaje (RA)
<p>RA1. Explica los diferentes conceptos asociados a las características de los alimentos y nutrición, evidenciando los factores que influyen en la salud y enfermedad de las personas.</p> <p>RA2. Reconoce los componentes de la alimentación normal y los requerimientos nutricionales que influyen en el curso de vida de las personas.</p> <p>RA3. Elabora un diagnóstico nutricional individualizado a través de todo el curso de vida, identificando sus componentes</p> <p>RA4. Explica el rol de la nutrición y la alimentación en el desarrollo de las patologías reconociendo los componentes nutricionales más frecuentes</p> <p>RA5. Identifica aspectos claves en el abordaje alimentario nutricional de patologías frecuentes en Chile, evidenciando la importancia de la educación como herramienta esencial del ejercicio profesional.</p> <p>RA6. Reconoce las estrategias de Salud Pública con componente nutricional ejecutadas en Chile, identificando las leyes, políticas y programas que abordan aspectos críticos de lo alimentario nutricional en el contexto nacional.</p>

II. Antecedentes generales del semestre en curso.

N° Total de Semanas del Curso	Horario / Bloque horario	Horas Semanales	Horas Directas semanales	Horas Indirectas semanales
9	Martes 14:30 a 17:45 y Miércoles 08:30 a 11:45	10 hrs	6 hrs	4 hrs
Profesor/a Encargado/a de Curso (PEC)			Profesor /a Coordinador/a	
Carolina Montecinos Salas			-	
Profesor/a Participante			Profesor/a Invitado	Ayudante Docente
Daniela Aravena Cáceres			-	-

III. Unidades, Contenidos y Actividades

Número de la Unidad	Resultado de Aprendizaje al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
1	1 y 2	Alimentos y Nutrientes	2
Contenidos		Indicadores de logro	
<ul style="list-style-type: none"> - Conceptos en alimentación y nutrición. - Clasificación de Alimentos: Nutrientes y Función. - Tabla de Composición Química de los alimentos (Concepto de porción y porción de intercambio). - Componentes de una alimentación saludable. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconoce los conceptos básicos relacionados con la nutrición, energía y nutrientes. 2. Identifica las principales características de los alimentos y los nutrientes. 3. Clasifica los alimentos según sus características y propiedades nutricionales. 4. Distingue los diferentes usos de los edulcorantes artificiales. 5. Reconoce la alimentación normal y los requerimientos nutricionales a través del curso de vida, mediante el análisis de desarrollo de casos clínicos. 	

Número de la Unidad	Resultado de Aprendizaje al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
2	3	Evaluación del Estado Nutricional	2
Contenidos		Indicadores de logro	
<ul style="list-style-type: none"> - Evaluación del estado nutricional objetiva: antropometría, exámenes bioquímicos. - Evaluación del estado nutricional subjetiva: estudios alimentarios, signos clínicos, tamizaje nutricional. - Requerimientos nutricionales a través del curso de vida 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifica componentes de la evaluación nutricional subjetiva. 2. Reconoce herramientas de tamizaje nutricional. 3. Identifica parámetros antropométricos para la evaluación nutricional objetiva. 4. Identifica parámetros bioquímicos para la evaluación nutricional objetiva. 5. Relaciona los componentes de la evaluación del estado nutricional, mediante la realización de un informe nutricional. 	

	<p>6. Genera un diagnóstico nutricional integrado, considerando componentes objetivos y subjetivos de la evaluación del estado nutricional aplicados al desarrollo de un caso clínico.</p> <p>7. Analiza los componentes del gasto energético</p> <p>8. Identifica factores que pueden influir en el gasto energético</p>
--	---

Número de la Unidad	Resultado de Aprendizaje al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
3	4 y 5	Patologías con Componente Nutricional	2
Contenidos		Indicadores de logro	
<ul style="list-style-type: none"> - Enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT). Cáncer. Malnutrición por exceso. Problemas en la lactancia materna. - Asistencia nutricional intensiva 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifica los regímenes básicos entregados en centros hospitalarios. 2. Identifica el rol de la nutrición y alimentación en diferentes etapas del curso de vida. 3. Identifica el rol de la nutrición y alimentación en situaciones patológicas frecuentes. 4. Genera propuesta de intervención integral médica – nutricional en pacientes de riesgo y/o interés nutricional 5. Identifica aspectos claves en el abordaje alimentario nutricional de patologías frecuentes en Chile, evidenciando la importancia de la educación como herramienta esencial del ejercicio profesional. 	

Número de la Unidad	Resultado de Aprendizaje al que contribuye la Unidad	Nombre de la Unidad	Duración en semanas
4	6	Programas de Salud Pública con Componente Nutricional	2
Contenidos		Indicadores de logro	
<ul style="list-style-type: none"> - Programas alimentarios ministeriales (PNAC, PACAM, Fortificación alimentos). - Ley de etiquetado nutricional. 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconoce las leyes, políticas y programas vigentes relacionados a la Salud Pública en el contexto nacional. 	

<ul style="list-style-type: none"> - Política nacional de alimentación y nutrición. - Guías Alimentarias. - Educación alimentario nutricional 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Identifica los criterios necesarios para definir una problemática alimentario nutricional factible de ser abordada a través de la Salud Pública 3. Identifica aspectos claves en el abordaje alimentario nutricional, evidenciando la importancia de la educación como herramienta esencial del ejercicio profesional.
--	--

4. Metodologías, Evaluaciones y Requisitos de Aprobación

Metodologías y Recursos de Enseñanza - Aprendizaje	Evaluaciones del Curso y Requisitos de Aprobación
<p>Sesiones Presenciales: durante el desarrollo de la asignatura las y los estudiantes contarán con clases expositivas y/o sesiones de retroalimentación; con el objetivo de revisar conceptos claves y orientar el estudio dirigido que debe realizarse en horas de trabajo no presencial.</p> <p>Actividades de integración (talleres): actividades individuales y/o grupales destinadas a que las y los estudiantes integren contenidos teóricos a través del análisis de situaciones y desarrollo de casos clínicos. Todos los talleres serán presenciales.</p> <p>Lecturas de profundización: recursos de lectura y análisis que serán enviados para la profundización de contenidos.</p> <p>Foros: actividad individual de participación en foros para la discusión de temáticas.</p>	<p>CERTÁMENES.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se contemplan 2 certámenes. La modalidad de evaluación serán preguntas de alternativas, desarrollo y ejercicios prácticos. - El promedio de las 2 evaluaciones corresponde a un 50% para el cálculo de la nota final. - Todos los certámenes serán presenciales <p>ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se realizarán evaluaciones formativas o sumativas (talleres, trabajos prácticos y tareas) en algunas cátedras. El promedio de las evaluaciones sumativas tendrá una ponderación total del 50% para la nota final. El detalle de las actividades sumativas es el siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - 2 talleres (15% cada uno) 30% - 2 controles de entrada (10% cada uno) 20% <p>PONDERACIÓN NOTA FINAL.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certámenes (E1 y E2): 50%, c/u tendrá igual ponderación. - Actividades Complementarias: 50%. <p>Observaciones: Los talleres (3) serán evaluados mediante rúbricas o pautas de cotejo, que serán socializadas previamente con los/as estudiantes</p> <p>NOTA FINAL.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corresponde a la Nota Presentación (100%). - Nota Final ≥ 4.0, es la nota mínima de aprobación. Esta asignatura no contempla examen.

	<p>EVALUACIONES RECUPERATIVAS.</p> <p>Las evaluaciones recuperativas de la asignatura serán en modalidad presencial, en la semana del 18 de diciembre.</p> <p>La nota de presentación, alcanzada durante el desarrollo del curso, equivale al 100% de la nota final. El curso es aprobado con una nota de presentación igual o superior a 4,0 (cuatro coma cero). En caso de encontrarse con nota de menos a 4,0 (cuatro coma cero) reprobará automáticamente el curso.</p> <p><i>*Las actividades, cantidad de actividades y ponderaciones podrían cambiar durante el transcurso del semestre, en función diferentes factores sociosanitarios, situaciones del contexto político, social y/o académico. En caso de cambios, éstos serán informados con la debida anticipación.</i></p> <p>NOTAS:</p> <ul style="list-style-type: none">- La asistencia a actividades prácticas sólo indicadas en el programa (salidas a terreno, seminarios, talleres, entre otros) serán de CARÁCTER OBLIGATORIO para todos los estudiantes conforme al artículo 46 del Reglamento de estudios de pregrado.- La asistencia a evaluaciones y a las actividades prácticas (sólo indicadas en el programa) son obligatorias. Quienes no asistan, deben justificar su inasistencia en un plazo de 4 días hábiles en la Dirección de Asuntos Estudiantiles: https://ucampus.uoh.cl, opción “solicitudes” y seleccionar “justificación de inasistencias”. En el caso que la situación no sea debidamente regularizada, se evaluará con la nota mínima (1.0). <p>Requisitos de aprobación:</p> <ul style="list-style-type: none">- Asistencia 100% a las actividades prácticas- Nota mínima de aprobación 4,0.
--	---

5. Bibliografía

Bibliografía Fundamental-Obligatoria

- Hernández, R.I.E., Correa, S.M.M., & Correa, J.L.M. (2018). Nutrición y salud. 3ª edición. Editorial Manual Moderno.

Bibliografía Complementaria

- Cornejo, V., Cruchet, S. (2014) Nutrición en el ciclo vital. Editorial Mediterráneo Ltda.
- MINSAL (2016) Guía de alimentación del niño (a) menor de 2 años y Guía de alimentación hasta la adolescencia, 5° edición.
- MINSAL (2016) Norma técnica de los programas alimentarios.
- MINSAL (2017) Orientación Técnica Programa de Salud Cardiovascular.
- MINSAL (2017) Política Nacional de Alimentación y Nutrición, 1° edición.
- MINSAL (2018) Patrones de crecimiento. Para la evaluación nutricional de niños, niñas y adolescentes, desde su nacimiento hasta los 19 años de edad.

6. Calendarización de actividades semana a semana

UNIDAD I: Alimentos y Nutrientes				
Semana / Fecha*	Contenidos y Metodología	Actividades de EA (tiempo)		Actividades de evaluación
		Directo	Indirecto	
Semana 1 22/08	Tiempo sincrónico Contenido: - Presentación del programa de asignatura. - Introducción a la asignatura y diagnóstico nutricional en Chile. - Introducción a la nutrición. - Conceptos en alimentación y nutrición. Metodología: - Inicio: Evaluación diagnóstica, activación de conocimientos previos mediante preguntas abiertas. - Desarrollo: Clase expositiva - Cierre: Identificación de conceptos principales	3hrs	2hrs	Evaluación Diagnóstica no calificada – Identificación de conceptos principales
	Tiempo asincrónico: Revisión de lectura obligatoria			
Semana 1 23/08	Tiempo sincrónico Contenido: - Clase: Factores que influyen en la alimentación - Tabla de composición química de los alimentos parte 1 Metodología: Taller: Metodología para potenciar el pensamiento crítico Clase: - Inicio: activación de conocimientos previos mediante cuestionario Desarrollo: Clase expositiva y Taller. - Cierre: Creación de nube de conceptos importantes mediante Mentimeter	3hrs	2hrs	
	Tiempo asincrónico: Revisión de material de apoyo			

<p>Semana 2 29/08</p>	<p>Tiempo sincrónico Contenido: - Tabla de Composición Química de los alimentos. parte 2 - Componentes de una alimentación saludable. Taller n°1 → Factores que influyen en la alimentación</p> <p>Metodología: - Inicio: activación de conocimiento previos mediante lluvia de ideas - Desarrollo: Clase expositiva - participativa - Videos GABAs - Cierre: Preguntas de aplicación</p>	<p>3 hr</p>	<p>2 hr</p>	<p>Taller n°1 Evaluación formativa</p>
<p>Tiempo asincrónico: Revisión de cápsula informativa y/o revisión de lectura obligatoria</p>				
<p>UNIDAD II: Evaluación del Estado Nutricional</p>				
<p>Semana / Fecha*</p>	<p>Contenidos y Metodología</p>	<p>Actividades de EA (tiempo)</p>		<p>Actividades de evaluación</p>
<p>Semana 2 30/08</p>	<p>Tiempo sincrónico Contenido: - Evaluación del estado nutricional objetiva en adultos y pediatría: antropometría, exámenes bioquímicos. Control n°1 de unidad I</p> <p>Metodología -Inicio: activación de conocimientos previos - Desarrollo: Clase expositiva - participativa - Actividad Práctica en laboratorio - Cierre: Identificación de conceptos claves</p>	<p>3hrs</p>	<p>2hrs</p>	<p>Evaluación sumativa – Control n°1</p>
<p>Tiempo asincrónico - Revisión de cápsula informativa y/o revisión de lectura obligatoria</p>				

<p>Semana 3</p> <p>05/09</p>	<p>Tiempo sincrónico Contenido: - Requerimientos - Evaluación en situaciones especiales - Taller N°2: Actividad de la S3, 4 y 5 Metodología: - Inicio: Discusión guiada - - Desarrollo: Clase expositiva – participativa Actividad práctica por definir - Cierre: Discusión grupal</p>	<p>3hrs</p>	<p>2hrs</p>	<p>Taller n°2 Evaluación sumativa</p>
<p>Semana 3</p> <p>06/09</p>	<p>Tiempo sincrónico Contenido: -Evaluación subjetiva - Repaso para el certamen. Metodología: Clase: - Inicio: Discusión guiada - Desarrollo: Clase expositiva – participativa - Actividad práctica (ejercicios de evaluación nutricional y cálculo de requerimientos) - Cierre: Discusión grupal</p>	<p>3 hr</p>	<p>2 hr</p>	
<p>Semana 4</p> <p>12/09</p>	<p>Tiempo sincrónico - Certamen 1 (Unidad 1 y 2): evaluación de carácter individual (preguntas de desarrollo y selección múltiple)</p>	<p>3 hr</p>	<p>2 hr</p>	<p>Evaluación Sumativa – Certamen 1 (pondera el 25% de la nota de la asignatura)</p>
<p>Tiempo asincrónico - Revisión de lectura complementaria</p>				
<p>UNIDAD III: Patologías con componente nutricional</p>				

Semana / Fecha*	Contenidos y Metodología	Actividades de EA (tiempo)		Actividades de evaluación
		Directo	Indirecto	
Semana 4 13/09	Tiempo sincrónico Retroalimentación evaluación Contenido: - Enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT). Metodología: - Inicio: activación de conocimientos previos - Desarrollo: Clase expositiva – participativa - Cierre: Preguntas de reflexión	3 hr	2 hr	
	Tiempo asincrónico - Revisión de lectura complementaria			
Semana 5 26/09	Tiempo sincrónico Contenido: - Enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT). Metodología: - Inicio: activación de conocimientos previos - Desarrollo: Clase expositiva – participativa Actividad Práctica por definir - Cierre: Preguntas de reflexión	3 hr	2 hr	Evaluación Formativa no calificada– Identificación de conceptos importantes
	Tiempo asincrónico - Revisión de cápsula informativa o revisión de lectura obligatoria			
Semana 5 27/09	Tiempo Sincrónico Contenido: - Cáncer - Malnutrición por exceso y déficit Metodología: - Inicio: activación de conocimientos previos mediante Kahoot - Desarrollo: Clase expositiva – participativa	3 hr	2 hr	

	<ul style="list-style-type: none"> - Cierre: Preguntas de aplicación, resolución de casos clínicos, mediante Mentimeter 			
	<p>Tiempo asincrónico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisión de cápsula informativa o Lectura complementaria 			
<p>Semana 6 <i>03/10</i></p>	<p>Sincrónico Contenido: - Proceso de asistencia nutricional para patologías con componente nutricional Metodología: - Inicio: activación de conocimientos previos mediante Kahoot - Desarrollo: Clase expositiva – participativa, ejercicios de aplicación. - Cierre: Discusión grupal</p>	3 hr	2 hr	Evaluación sumativa – Control n°2
	<p>Tiempo asincrónico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisión de cápsula informativa o Lectura complementaria 			
<p>Semana 6 <i>04/10</i></p>	<p>Sincrónico Contenido: - Proceso de asistencia nutricional para patologías con componente nutricional - Taller n°3 - Contenidos S9, 10, 11 y 12 Metodología: - Inicio: activación de conocimientos previos mediante Kahoot - Retroalimentación control n°2 - Desarrollo: Clase expositiva – participativa (45'), Desarrollo de taller grupal (2 h') - Cierre: Discusión grupal</p>	3 hr	2 hr	<p>Taller n°3 Evaluación sumativa</p>
	<p>Tiempo asincrónico: Revisión de cápsula informativa o Lectura complementaria</p>			

UNIDAD IV: Programas de Salud Pública con Componente Nutricional				
Semana / Fecha*	Contenidos y Metodología	Actividades de EA		Actividades de evaluación
		Directo	Indirecto	
Semana 7 10/10	Tiempo sincrónico Contenido: - Ley de etiquetado nutricional. - Política nacional de alimentación y nutrición. Metodología: - Inicio: Discusión guiada - Desarrollo: Clase expositiva – participativa	3 hr	2 hr	
	Tiempo asincrónico - Revisión de lectura obligatoria o revisión de cápsula informativa			
Semana 7 11/10	Tiempo sincrónico Contenido: - Clase: Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población chilena (GABAs) - Etiquetado nutricional Metodología: - Inicio: activación de conocimientos previos mediante lluvia de ideas - Desarrollo: Clase expositiva – participativa, revisión de estrategias educativo-publicitarias - Cierre: Identificación de conceptos claves	3 hr	2 hr	
	Tiempo asincrónico - Revisión de lectura complementaria o revisión de cápsula informativa			

<p>Semana 8 17/10</p>	<p>Tiempo sincrónico Contenido: - Educación alimentario nutricional para patologías con componente nutricional - Programas alimentarios ministeriales (PNAC, PACAM, Fortificación alimentos) Metodología: - Inicio: activación de conocimientos previos mediante lluvia de ideas - Desarrollo: Clase expositiva – participativa, revisión de estrategias educativo-publicitarias, ejercicios de aplicación sobre programas alimentarios ministeriales - Cierre: Creación de nube de conceptos claves mediante Mentimeter</p> <hr/> <p>Tiempo asincrónico - Revisión de lectura complementaria</p>	<p>3 hr</p>	<p>2 hr</p>	
<p>Semana 8 18/10</p>	<p>Tiempo sincrónico Tiempo sincrónico - Certamen 2 (Unidad 4 y 5): evaluación de carácter individual (preguntas de desarrollo y selección múltiple)</p> <p>Fecha extra para recuperativas por definir</p>	<p>3 hr</p>	<p>2 hr</p>	
	<p>Tiempo asincrónico - Retroalimentación Certamen por medio de video cápsula</p>			
<p>Semana 9 semana del 18 de diciembre</p>	<p>Tiempo sincrónico - Recuperativos</p>	<p>3 hr</p>	<p>2 hr</p>	<p>Evaluación Sumativa – Pendientes de Certámenes, controles o talleres que no fueron terminados antes</p>

Elaborado por	Revisado por
Carolina Montecinos Daniela Aravena	
Fecha de entrega	Fecha de revisión